



LACCI

SALICE SALENTINO DOP
ROSSO

Tipologia: Rosso Dop Salice Salentino

Vitigno: Negroamaro

Zona di produzione: Salice Salentino

Tipo di terreno: Calcereo-argilloso

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre

Vinificazione: Diraspata e pigiata l'uva viene fatta fermentare in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 20-25°C.

Affinamento: In acciaio

Temperatura di servizio: 16°-18°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: Rosso granato intenso

Olfatto: Eleganti note fruttate mature, di ciliegie, amarene, prugne, fiori rossi, nel finale sentori speziati e freschi come il pepe nero ed anice.

Gusto: Caldo, avvolgente e pieno. Il tannino levigato e morbido accompagna una lunga persistenza gustativa, voluminosa e vellutata che chiude con una piacevole percezione mandorlata

Abbinamenti: Il Salice Salentino dalla struttura morbida e avvolgente sposa piatti di importante struttura, come primi di pappardelle ai funghi, parmigiana ripiena, entrecote, bombette e formaggi stagionati accompagnati da stuzzicanti confetture.

GOCCE DI CURIOSITÀ

Il Salice Salentino Dop è una delle denominazioni che più rappresenta il Salento. Principe del blend è l'autoctono vitigno Negroamaro con la sua esuberante personalità data dal suo colore deciso e scuro, il tannino austero viene ingentilito da altre tipologie dettate dal disciplinare che lo rendono fine e coinvolgente.

Il vino, come il susseguirsi delle note, è musica e suscita emozioni, ricordi ed atmosfere. Noi per il nostro Lacci Salice Salentino abbiamo scelto "Easy" di Lionel Richie e lasciamo libero spazio alla fantasia di ognuno di voi per cercare la "degustazione musicale" perfetta!